

	<b>Oude termen gebruikt in Engelse kookboeken "Kitchen English" dus</b>
(cijfers)	
<b>A)</b>	
augmented	vergroot / vermeerderd
<b>B)</b>	
bacon rinds	spekzwoerdjes = spekvel
Barley	Gerst
pearl barley	parelgort
batter	beslag
Bird's egg powder	gedroogd ei-poeder. Reclame kreet: As sure as [eggs] are [eggs,] Bird's concentrated egg powder is unrivalled / Alfred Bird & Sons. [eggs] = plaatje
brawn	"hoofdkaas" of preskop schotel
<b>C)</b>	
grated carrots	geraspte wortelen
castor sugar	basterdsuiker
cereal	"graan" a grain used for/in food, such as wheat, oats, or corn
cloves	kruidnagel
Cocoa	cacao (standaard chocolade poeder) , verwarrend ook: kokosboom
cocoanut	kokosnoot
Cod	Kabeljauw
cod's roe	kabeljauwkuit
Cornflour	Maïzena
maize meal	mais meel grof gemalen grit – dus GEEN maïzena.
consyp / syppar	zoetsmakende suiker surrogaat voor in jam, lijkt van de aardbodem verdwenen. Vrijwel nergens meer terug te vinden op het web.

	Waarschijnlijk afgeleiden van glucose- en bietsuikersiroop
Imperial cup	1/2 imperial pint (0,568261 liter ) = 0,284 Liter
<b>D)</b>	
stoned dates	"gestenigde" (platgeslagen) dadels
by degrees	geleidelijk - beetje bij beetje
dripping fat	Verzameld braadvet (bijv. voor gebruik in soep meelballetjes, ipv boter)
small dumplings	Meelballetjes benaming voor in de soep (i.p.v. mie?)
<b>E)</b>	
egyptian lentils	Egyptische linzen
<b>F)</b>	
Oven temperature in Fahrenheit degrees	$300^{\circ} F = (300-32) \times 5/9 = 148,89$ of $(300-32) / 0,18 = 148,89^{\circ} \text{Celcius}$ $350^{\circ} F = (350-32) \times 5/9 = 176,67$ of $(350-32) / 0,18 = 176,67^{\circ} \text{Celcius}$ $400^{\circ} F = (400-32) \times 5/9 = 204,44$ of $(400-32) / 0,18 = 204,44^{\circ} \text{Celcius}$ $450^{\circ} F = (450-32) \times 5/9 = 232,22$ of $(450-32) / 0,18 = 232,22^{\circ} \text{Celcius}$
flaked fish	snippers vis (in/uit blik)
<b>G)</b>	
gallon	<p>In het Verenigd Koninkrijk was de imperial gallon tot 1 januari 2000 wettelijk gedefinieerd als exact 4,54609 liter. Na 2000 afgeschaft.</p> <p>In de Verenigde Staten is een US gallon wettelijk gedefinieerd als 231 kubieke inch en exact gelijk aan 3,785411784 liter.</p>
gill	In onbruik geraakte volume maat. ongeveer 1 theekopje, exact = 1/4 imperial pint, = 142 mL. = 1/2 Imperial cups
gooseberry	kruisbes, stekelbes
(drop) gravy	druppeltje vlees jus
grate lemon rinds	rasp de citroenschillen
<b>H)</b>	
haddock	schelvis
haricot beans	snijbonen of witte bonen
hash	hachee

<b>I), J), K)</b>	
<b>L)</b>	
1 lb.	1 libra = Engels pond gewicht = 0.45359 kg, andersom ? kg x 2,20 = lb
lentils	linzen
loganberry	loganbessen - soort framboos, een kruising tussen een braam en een framboos. Door Mr. Logan, die maakte zeker 50 variaties.
<b>M)</b>	
(ground) mace	gemalen foelie
thorough mastication	Voor taaie kost: grondig kauwen
maize meal	mais meel grof gemalen grit - GEEN maizena. Zie ook corn
muslin bag	neteldoek zak of anders van katoen. toepassing bijv. als kruidenbultje materiaal
<b>O)</b>	
oatmeal	havermeel
1 oz.	1 ounces, Engels "ons", ongeveer 28,35 gram
<b>P)</b>	
parboil	blancheren
parsnip	pastinaak
pearl barley	parelgort (of gerst)
peelings	schillen
pinch	snuifje
1 pint	bij droge stof inhoud: 1/8 gallon ( = eveneens 0,568261 liter, Gallon = 4,54609 liter. ) Voor vloeistof: een Engels groot bier 0,568261 liter
lemon pips	citroenpitten
polenta	Noord-Italiaanse gerecht, is een dikke brij op basis van maïsgriesmeel of grof maïsmeel. Naam ook gebruikt voor de gebakken koeken
<b>Q)</b>	

quart	kwart, maar meestal: een eenheid van vloeistofcapaciteit gelijk aan een kwart gallon of twee pinten = 1,1365 liter
<b>R)</b>	
rasher	plakje
<b>S)</b>	
savoury food	hartig eten
savouries	hartige hapjes
simmer	sudder
Spanish onion	grote spierwitte uien met mildere smaak
stewpan	stoofpan
(clear) stock	heldere bouillon
<b>T)</b>	
tarragon	aromatische Franse dragon
tepid water	lauw water. Ook: lukewarm water
treacle	stroop
turban	tulband
turnips	rapen
two quarts water	twee kwart gallons water, neem 2 liter (exact = 2,273 liter)
tureen	soepterrine
<b>U), V), W)</b>	
<b>X), Y)</b>	
chopped yolk	"Gehakte" ei dooier
<b>Z)</b>	